

①新発田麴 4個人

ころんとしたお椀型が目を引く『新発田麴』。水戻し不要。つるんとめらかな、みそ汁、鍋物、すき焼き、卵とじ、酢の物などに使えます。

265円(税込286円)



阿波ういろう (②小豆③金時芋④栗)

吉野川の伏流水を仕込み水に使っています。味の決め手の小豆は北海道産を使用し毎日朝4時間かけて炊き上げています。創業以来80年変わらぬ味をお楽しみください。

各315円(税込340円)

古来の伝統製法で約2年漬け込み熟成

吟仕込み奈良漬

酒粕・味醂粕を惜しみなく使い秘伝の「ブレンド」技の粕床に2年の年月をかけて漬け込んだ伝統の漬物

⑤瓜奈良漬80g:愛知の伝統野菜かりもり瓜使用
⑥胡瓜奈良漬70g:厳選した国産胡瓜の最高級漬物

各400円(税込432円)

⑦低温熟成インカのめざめ

北海道十勝産の「インカのめざめ」を収穫してから半年以上低温熟成させてからカットし、蒸して急速冷凍しました。糖度は収穫時のなんと3倍!!ホクホクの食感、さつまいものような甘み。電子レンジで加熱してそのままはもちろん、料理の付け合わせやフライドポテト、お弁当などにどうぞ。

620円
(税込669円)

和牛と黒豚の旨味がギュッと
宮崎県黒毛和牛と黒豚の

⑧ハンバーグ

宮崎の広大な自然の中で飼育された黒毛和牛と黒豚をした贅沢ハンバーグ。お肉のしっかりした食感が味わえるよう粗挽きにしました。原材料も厳選し、塩胡椒・香辛料でシンプルに味付け!!レンジで3分で温めるだけ。



110g x 2個

700円(税込756円)

⑨秋田県産近海アジ唐揚げ

秋田県近海で獲れたアジを唐揚げにして甘辛だれで味付けしました。頭も骨もサクサクで全部食べられます。



85g **580円**(税込626円)

⑩サラダかつお

腥100%のヘルシーな焼き鰹。手でほぐせるやわらかさです★



1カット **370円**(税込399円)

食楽5ぽ

おーるういず

NATURAL FOODS SHOP Find your specialty.



2025

食楽5ぽ

おーるういず

秋の

収穫祭

11/4(火)順次

START



⑪北海道さんま塩焼

北海道産のサンマを長崎県五島灘の塩で味付けして焼き上げました。一口カットして圧力釜で炊いてあるので、骨までまるごと食べられます。



100g **650円**(税込702円)

⑫玄米いかごはん

北海道産スルメイカに国産有機玄米を詰め、じっくりと炊き上げたいかごはん。調味料は有機醤油・てんさい糖・味の母・天塩などにこだわり、横津連峰(北海道)の天然水で炊き上げました。



1尾 **698円**(税込753円)

～二匹の龍が舞い上がるかのような鮮烈な香りと苦味～

⑬ダブルドラゴンIPA

エチゴビールの人気定番商品「FLYING IPA(フライング アイ・ビー・イー)」をベースに2種のホップ(サブロウ、モザイク)をドライホッピングしました。二匹の龍が舞い上がるかのような鮮烈なホップの香りとインパクトある苦味が特徴のビールです。



秋 **350ml 328円**(税込360円)

⑭純米きもと秋とんぼ

日本でも珍しい『栽培醸造蔵』米作りから醸造迄一貫して行っています。無農薬で育てた酒米『雄町』を使用した秋とんぼは栗やアーモンドの様なふくやかな香り、力強くボリューム感のある口当たり、存在感のある旨味。さんまや鴨肉、かつおのたたきなどの赤身の魚やお肉によく合います。冷酒か常温、50度くらいに温めるのがおすす。



720ml **2400円**(税込2640円)

各12本限定数入荷!

三源庵 ロールカステラ

カステラでもない、ロールケーキでもない不思議なお菓子。白餡を練り込んだカステラ生地を、ひとつひとつ職人が手で巻きました。しっとりピロッドのようにめらかな舌触りと重厚感のある食感がクセになる逸品です。

⑮丹波黒豆ロールカステラ:丹波黒豆をたっぷりカステラ生地に入れ焼き上げました

⑯栗ロールカステラ:やわらかなカステラ生地に栗の粒の舌触りがたまりません

⑰丹波抹茶大納言ロールカステラ:宇治抹茶と最高峰の大粒の丹波大納言のハーモニー



各1,200円
(税込1,296円)

『食楽らばおーるういず』では地産外消プロジェクトとして全国の生産者と繋がって各地域の美味しい素晴らしい商品をご紹介します。特に秋の収穫祭ではこの季節限定の商品が盛り沢山入荷します♪
店長セレクトの期間限定入荷の美味しい商品たちをぜひこの機会にお楽しみください。故郷(ふるさと)の良いものを都ていただきます♪

お待ちせしました!
池上で人気の金ごまシリーズ限定入荷♪

金ごまシリーズ

(⑱いわし・⑲わかさぎ)



150g

100g

はまりすぎて危険!?
どの声が続出!金ごまいわし。
期間限定の入荷ですので
お早めにどうぞ!



各550円(税込594円)

⑳せいろ蒸し焼きそば

国産小麦粉とかんすい、「天海」の塩を使用した麺を一枚一枚せいろで弾力のある麺に蒸し上げました。

2食入り(ソース付き)

480円(税込518円)

自然農法で育てた山田錦使用

㉑奥丹波生元純米

令和5醸造年度に醸した生胚仕込の純米酒を蔵内で2年熟成しました。熟成によって醸成された穀物の香りとふくらとした旨味が広がり、鋭くキレる辛口酒です。冷酒〜燗酒まで様々な温度帯でお楽しみください。



720ml **1650円**
(税込1815円)

品川区大井7-30-10 TEL:03-5718-6361

【営業時間】 10:00 ▶ 6:00(月〜土) 11:00 ▶ 6:00(日・祝)

サイト <https://rendorf.com/>

